

Nom :

Prénom :

Classe :



VISITE DE LA FROMAGERIE E. GRAINDORGE – Questionnaire 4^e / 3^e

Dans la salle d'accueil – Histoire et patrimoine

1/ En quelle année a été créée la fromagerie E. Graindorge ? 1910 – 1958 – 1970

Explique en une phrase pourquoi la date de création d'une entreprise agroalimentaire peut être un élément important de son identité.

La date de création montre l'ancienneté, l'expérience et le savoir-faire d'une entreprise

2/ Cite les quatre fromages normands AOP fabriqués par la fromagerie E. Graindorge.

.....Livarot Pont l'Evêque.....
.....Camembert de Normandie.....Neufchâtel.....

3/ Pourquoi la Normandie est-elle une région particulièrement adaptée à l'élevage laitier ?

Parce que la Normandie possède un climat humide, des prairies riches et une longue tradition d'élevage laitier

Salle de cinéma – Comprendre la filière laitière

4/ Quelles races de vaches retrouve-t-on chez les agriculteurs partenaires ?

- Prim'Holstein
- Normande
- Limousine

Laquelle est la plus adaptée à la fabrication de fromages AOP, et pourquoi ?

La Normande est idéale pour les fromages AOP car son lait est plus riche en matières grasses et protéines.

5/ La vache Normande est surnommée :

- Vache à casquette
- Vache à chaussette
- Vache à lunettes

Explique l'origine de ce surnom : *à cause des taches autour de ses yeux.*

6/ De quoi se nourrissent les vaches, et en quoi l'alimentation influence-t-elle la qualité du lait ?

Les vaches mangent de l'herbe, du foin, de l'ensilage, des céréales.

→ *L'alimentation influence le goût, la composition et la qualité du lait.*

Couloir des tanks – Hygiène et conservation

7/ Le lait est conservé à 6°C. Explique pourquoi cette température est essentielle pour la sécurité alimentaire.
pour ralentir le développement des bactéries et garantir la sécurité alimentaire.

8/ Quels risques apparaîtraient si le lait n'était pas refroidi rapidement après la traite ?

Sans refroidissement rapide, le lait pourrait tourner, développer des germes et devenir impropre à la transformation.

Le laboratoire – Contrôle qualité

9/ Pourquoi analyse-t-on le lait et les fromages ? Donne deux raisons différentes.

- vérifier la **qualité sanitaire** • contrôler la **composition** (matière grasse, protéines...) • garantir le respect du **cahier des charges AOP**

Exemple : **taux de matière grasse, protéines, pH, présence de germes.**

Salle de fabrication – Transformation du lait

10/ Quel ingrédient ajoute-t-on au lait fermenté pour qu'il coagule ?

- Lactosérum
- Eau
- **Présure**

11/ Comment appelle-t-on le lait devenu solide ? *Le lait solide s'appelle le **caillé**.*

12/ Après découpe du caillé, un liquide apparaît dans les cuves. Comment s'appelle-t-il ? *Le liquide qui apparaît est le **lactosérum** (ou **petit-lait**).*

13/ Dans quoi sont versés les petits cubes de caillé ? *Les cubes de caillé sont versés dans des **moules**.*

Le Camembert de Normandie AOP – Domaine de Saint-Loup

14/ Combien de louches sont nécessaires pour mouler un Camembert de Normandie AOP ?

3 – **5** – 7

Les hâloirs – L'art de l'affinage

15/ À quoi sert l'affinage ? (Plusieurs réponses possibles)

- **Former la croûte**
- Donner la forme
- **Développer les arômes**

16/ Durée d'affinage :

*Pont-l'Évêque : au moins **18 jours***

*Livarot : au moins **21 jours***

*Les durées diffèrent selon la **taille, l'humidité et le type de croûte**.*

Du fromage à la boîte – Conditionnement

17/ À quoi sert l'emballage d'un fromage ? Donne deux rôles différents.

- **protéger le fromage** • **conserver ses qualités** • **informer le consommateur**

18/ En quoi est fabriquée la boîte des fromages ? en bois de peuplier

Le liage du Livarot – Tradition et savoir-faire

19/ Qu'est-ce que la laîche ? • Foin

• Paille

• **Roseau**

20/ Combien de tours de laîche entoure un Livarot ? *On fait **5 tours** de laîche.*

21/ À quoi sert ce liage ? *Le liage sert à **maintenir le fromage** pendant l'affinage et fait partie de son **aspect traditionnel**.*

22/ Quel est le surnom du Livarot ? • **Le Colonel**

• Le Lieutenant

• Le Sergent

La fabrication des fromages AOP de Normandie n'a plus de secret pour toi, maintenant il n'y a plus qu'à y goûter ! Merci de ta visite !

